

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РИНКУ МАЙОНЕЗІВ ТА МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ УКРАЇНИ

Майонез – висококалорійний продукт на основі рідких олій і смакових добавок. Крім олії і води, до його складу традиційно входять: яечний порошок, цукор, гірчиця, оцет та/або лимонний сік та/або молочна кислота, сухе молоко, сіль, прянощі. Присутність в ньому таких смакових речовин як оцет і гірчиця, збуджує апетит. В наш час майонез став практично повсякденним харчовим продуктом. Він застосовується не тільки як приправа для покращення смаку і засвоюваності їжі, але і як добавка при приготуванні різних страв, а його назва трансформувалася в ім'я загальне, яким часто користуються для позначення цілої гами соусних продуктів, що містять олію, яйця і оцет (або лимонний сік чи молочну кислоту). Майонези і майонезні соуси характеризуються високою енергетичною цінністю і, так як жири в них перебувають переважно в емульсованій формі, гарною засвоюваністю (90–92 %), але, низькою харчовою цінністю. Однак, завдяки емульсійній основі, майонези і майонезні соуси є продуктами, які можна використовувати для збагачення біологічно цінними добавками, а це робить їх перспективним продуктом.

У відповідності зі стандартами серії ISO 9000, першим етапом життєвого циклу продукції, зокрема харчової, є маркетинг, пошук, вивчення ринку. На цьому етапі оцінюється максимальна цінність для виробника, що дозволяє оптимально планувати фінансові кошти і ресурси виробника для забезпечення мінімальної вартості продукту як для споживача так і виробника з максимальним врахуванням вимог споживача. Треба відмітити, чим точніше буде виконано планування, тим менше будуть витрати виробництва на коригування якості на наступних етапах [1].

Виходячи з вищесказаного, на першому етапі роботи з розробки новітніх видів оліє жирової продукції, яка відсутня на прилавках крамниць та якою можна зацікавити сьогодні споживача, проведено аналіз тенденцій ринку майонезів та майонезних соусів України.

Боротьба за споживача на українському ринку майонезу та майонезних соусів ведеться практично тільки між вітчизняними виробниками, так як частка імпорту близька до нуля. Відсутність потужних зарубіжних операторів повинна була спростити ринкову ситуацію, але величезна кількість вітчизняних компаній і насиченість ринку підтримують постійну сильну конкурентну боротьбу [2].

Впродовж останніх п'яти років в Україні спостерігається негативна динаміка з виробництва майонезів та майонезних соусів (табл. 1).

Таблиця 1 – Динаміка виробництва майонезів та майонезних соусів в Україні [3]

Показник	Роки					
	2010	2011	2012	2013	2014	9мі с. 2015
Виробництво, тис.т	160,8	164,39	160,493	173,824	160,267	91,351
Темп приросту, %		+2,23	-2,4	+8,3	-7,8	-7,00*

* – темп приросту оцінено порівнянням з виробництвом продукції за 9 міс. 2014 року

Оператори ринку пов'язують це не тільки з тим, що пропозиція значно переважає попит та тяжким економічним станом населення, але і з розвитком тенденції здорового способу життя серед населення. Споживачі віднесли майонез до категорії «шкідливих» продуктів, які призводять до зайвої ваги і проблем зі здоров'ям, а тому значно скоротили його споживання.

Лідером з виробництва майонезу та майонезних соусів за результатами 2015 р., як і в попередні роки, є ПрАТ «Волинь-Холдінг», яке виробляє більше чверті всього майонезу та майонезних соусів в Україні (рис. 1) [3].

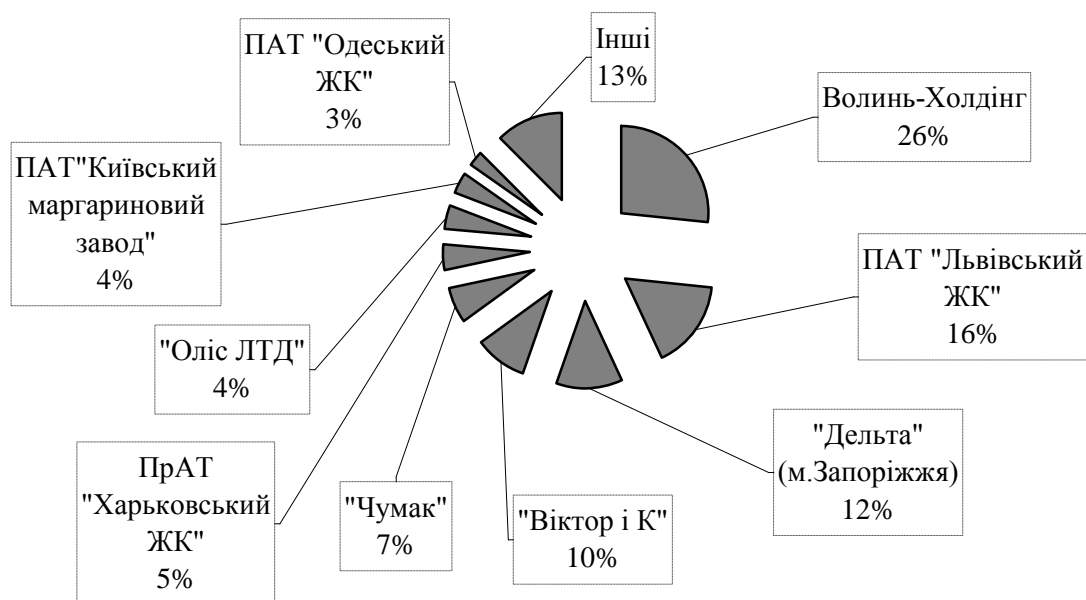


Рисунок 1 - Частка основних операторів ринку виробництва майонезів та майонезних соусів України за підсумками 2015 року

Основною тенденцією як у світі загалом, так і в Україні, є орієнтація на здорове харчування. Треба відмітити, що останнім часом змінюється культура

споживання українцями розглянутої категорії продукції. Експерти ринку зазначають, що споживачі воліють купувати натуральні, високоякісні продукти без консервантів, ГМО, тощо. Населення почало цікавитися складом продукту, який вони вживають в їжу. На думку споживача дуже важливою є інформація на упаковці про наявність вітамінів і смакових добавок. Вживання збагачених і вітамінізованих майонезів вважають за доцільне більшість споживачів. В наш час майже 60 % покупців бажають платити більше за якісніший продукт. Однак аналіз ринку майонезів свідчить, що частка вітамінізованих і збагачених фізіологічно цінними інгредієнтами майонезів, на сьогодні становить менше 1 % від загального обсягу. У більшості вітчизняних виробників олієжирової продукції є бажання нарощувати випуск продуктів збагачених фізіологічно цінними інгредієнтами, призначених для регулярного споживання, а тому розробка високоякісних майонезів та майонезних соусів, збагачених цінними інгредієнтами, є на сьогодні доцільною та актуальною.

Література

1. Бухтояров Р.Ю. Оценка экономической целесообразности разработок в области общественного питания / Р.Ю. Бухтояров, Н.А. Бугаец, М.Ю. Томова, И.В. Реутская // Известия вузов. Пищевая технология. – 2009. – № 5 – 6. – с.11 – 13.
2. Инвестиционный обзор: рынок кетчупа, майонеза и других соусов в Украине – Режим доступу: <https://inventure.com.ua> – Зогол. з екрану.
3. Олійно-жирова галузь України: Інформаційно-аналітичний бюлетень олійно-жирової галузі України та Російської Федерації / Харків. – 2015. – № 3. – с. 49 – 50.

УДК 633.864

БАБАНІНА І.Ю., КОНДЯ О.С., САЛЄБА Л.В.
Херсонський національний технічний університет

ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ХЛОРОФІЛУ В РАННІЙ ЗЕЛЕНІ

Хлорофіл – зелений пігмент всіх вищих рослин і водоростей. Вміст його в листі коливається від 0,5 до 1,2 % (на суху вагу). У рослинах завжди знаходиться суміш двох модифікацій: синьо-зелений хлорофіл *a* і світло-зелений – *b* (співвідношення 3 : 1). Хлорофіл зазвичай супроводжують жовті пігменти рослин – ксантофіл і каротин. Вміст хлорофілу в листі залежить від багатьох факторів: умов освітлення і мінерального живлення, фази розвитку рослини, віку листя і ряду інших зовнішніх і внутрішніх чинників.

Численні дослідження показали, що хлорофіл і його похідні виявляють антимуtagenні і антиканцерогенні властивості, гальмують розвиток атеросклерозу та псоріазу, утворення пухлин, успішно застосовуються у випадках неокрів'я і для запобігання наслідків хімічної і променевої терапії. Тому використання його як харчового барвника зеленого кольору, замість